

## 瑠璃（るり）

2026年7月10日（金）～9月9日（水）

### 国産牛ステーキディナーコース

平日 13,750 円/土日祝 14,850 円

#### 【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ

群馬県産くちどけ加藤ポークの生ハムとカチョカヴァッロ どうもろこのビュレ

#### 【前菜】

鮪・ズワイガニ・雲丹の冷製茶碗蒸し

コンソメのジュレとオシエトラキャビアと共に

#### 【魚料理】

愛知県産、鱸と天使海老のグリル

熊本赤なすのソテー 白ワインのソース 実山椒のアクセント

#### 【肉料理】

国産牛フィレとロースの食べ比べ

フィレ 50g/ロース 50g

旬の焼野菜 五種の味覚で

～メインの変更～

黒毛和牛のロース 100g +¥3,850

黒毛和牛のフィレとサーロインの食べ比べ

フィレ 50g/サーロイン 50g +¥4,400

松阪牛サーロイン 100g +¥9,900

#### 【御飯】

stringス匠オリジナル 特製ガーリックライス

又は

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント

又は

日間賀島産タコと鰻の炒め御飯 +¥880

#### 【デザート】

マンゴーとココナッツ 南国の<sup>か</sup>お<sup>お</sup>香り

#### 【ひととき】

珈琲 / 紅茶

## 琥珀（こはく）

2026年7月10日（金）～9月9日（水）

知多牛食べ比べ又は黒毛和牛コース

平日 17,600 円/土日祝 18,700 円

### 【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ

群馬県産くちどけか 藤ポークの生ハムとカチョカヴァッロ どうもろこのビュレ

### 【前菜】

鮪・ズワイガニ・雲丹の冷製茶碗蒸し

コンソメのジュレとオシエトラキャビアと共に

### 【魚料理】

愛知県産、鱸と天使海老のグリル

熊本県産赤茄子のソテー 白ワインのソース 実山椒のアクセント

### 【肉料理】

愛知県産、あいち牛のフィレとサーロインの食べ比べ

フィレ 50g/サーロイン 50g

又は

黒毛和牛のサーロイン 100g

旬の焼野菜 七種の味覚で

～メインの変更～

黒毛和牛のフィレとサーロインの食べ比べ

フィレ 50g/サーロイン 50g +¥2,640

松阪牛サーロイン 100g +¥7,700

### 【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス

又は、

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント

又は、

日間賀島産タコと鰻の炒め御飯 +¥880

### 【デザート】

マンゴーとココナッツ 南国の<sup>かお</sup>花<sup>り</sup>香り

### 【ひととき】

珈琲 / 紅茶

# 翡翠 (ひすい)

2026年7月10日(金)～9月9日(水)

蝦夷鮑と黒毛和牛食べ比べコース

平日 22,000 円/土日祝 23,100 円

## 【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ

群馬県産くちどけか 藤ポークの生ハムとカチョカヴァッロ どうもろこのピュレ

## 【前菜】

鮪・ズワイガニ・雲丹の冷製茶碗蒸し

コンソメのジュレとオシエトラキャビアと共に

## 【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル

熊本赤なすのソテー グルノーブル風

## 【肉料理】

黒毛和牛のフィレとサーロインの食べ比べ

フィレ 50g/サーロイン 50g

旬の焼野菜 七種の味覚で

～メインの変更～

松阪牛サーロイン 100g +¥5,478

## 【御飯】

istringス匠オリジナル 特製ガーリックライス

又は、

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント

又は、

日間賀島産タコと鰻の炒め御飯 +¥880

## 【デザート】

マンゴーとココナッツ 南国の<sup>か</sup>お<sup>お</sup>り

## 【ひととき】

珈琲 / 紅茶

# 蒼玉（そうぎょく）

2026年7月10日（金）～9月9日（水）

蝦夷鮑とフォアグラ、松阪牛コース

平日 30,800 円/土日祝 33,000 円

## 【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ

群馬県産くちどけか 藤ポークの生ハムとカチョカヴァッロ どうもろこのピュレ

## 【前菜】

鮪・ズワイガニ・雲丹の冷製茶碗蒸し

コンソメのジュレとオシエトラキャビアと共に

## 【フォアグラ料理】

フォアグラカナールのソテーとブリオッシュのパンベルデュ

黒トリュフのソース

## 【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル

熊本赤なすのソテー グルノーブル風

## 【肉料理】

松阪牛サーロイン 100g

旬の焼野菜 七種の味覚で

## 【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス

又は、

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント

又は、

日間賀島産タコと鰻の炒め御飯 +¥880

## 【デザート】

マンゴーとココナッツ 南国の<sup>か</sup>お<sup>お</sup>り<sup>り</sup>の香り

## 【ひととき】

珈琲 / 紅茶

# 至高（しこう）

2026年7月10日（金）～9月9日（水）

至高コース（伊勢海老 1/2尾）

平日 41,800 円/土日祝 44,000 円

## 【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ

群馬県産くちどけか 藤ポークの生ハムとカチョカヴァッロ どうもろこのピュレ

## 【前菜】

鮪・ズワイガニ・雲丹の冷製茶碗蒸し

コンソメのジュレとオシエトラキャビアと共に

## 【フォアグラ料理】

フォアグラカナールのソテーとブリオッシュのパンベルデュ

黒トリュフのソース

## 【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル

熊本赤なすのソテー グルノーブル風

## 【魚料理】

活伊勢海老のグリル

茨城県産、新レンコンのソテー ソース・オリエンタル

## 【肉料理】

松阪牛サーロイン 100g

旬の焼野菜 七種の味覚で

## 【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス

又は、

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント

又は、

日間賀島産タコと鰻の炒め御飯 +¥880

## 【デザート】

シェフパティシエ特製デザート

## 【小菓子】

## 【ひととき】

珈琲 / 紅茶

# 究極（きゅうきょく）

2026年7月10日（金）～9月9日（水）

## 究極コース（伊勢海老 1/2尾）

平日 55,000 円/土日祝 58,300 円

3 日前予約

### 【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ

群馬県産くちどけ加藤ポークの生ハムとカチョカヴァッロ どうもろこのビュレ

### 【前菜】

鮪・ズワイガニ・雲母の冷製茶碗蒸し

コンソメのジュレとオシエトラキャビアと共に

### 【フォアグラ料理】

フォアグラカナールのソテーとブリオッシュのパンベルデュ

黒トリュフのソース

### 【魚料理】

活黒鮑のグリル

熊本赤なすのソテー グルノーブル風

### 【魚料理】

活伊勢海老のグリル

茨城県産、新レンコンのソテー ソース・オリエンタル

### 【肉料理】

松阪牛ロースの出汁しゃぶ 40g

名古屋コーチンの卵黄醬油

### 【肉料理】

松阪牛フィレ 80g

旬の焼野菜 七種の味覚で

### 【御飯】

特製ガーリックライス/しらすとカリカリ梅の炒め御飯/日間賀島産タコと鰻の炒め御飯

### 【デザート】

シェフパティシエ特製デザート

### 【小菓子】

### 【ひととき】

珈琲 / 紅茶